

**Державний торговельно-економічний університет
Чернівецьке вище комерційне училище
Методична комісія сфери обслуговування**

Затверджую
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи


Тетяна ВЕРСТЮК

02 вересня 2024 року

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
З ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ
ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)
ОК 14 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
за освітньо-професійною програмою
«Виробництво харчової продукції»
Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Спеціальність: 181 Харчові технології**

2024 р.

1. Пояснювальна записка

Методичні вказівки з виконання курсового проєкту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» складені відповідно до:

1. Освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», затвердженої Вченою радою ДТЕУ (протокол №9 від 30 червня 2022 року) і введеної в дію наказом ЧВКУ ДТЕУ від 31 серпня 2022 року №120).

2. Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 №1244.

3. Листа Міністерства освіти і науки України від 09.07.2018 №1/9-434 «Щодо рекомендацій з навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін у закладах вищої освіти»

Освітній компонент (дисципліна), що формує спеціальні компетентності

Рік навчання: II.

Семестр: IV.

Кількість кредитів ЄКТС – 1,5.

Розробник: Марусяк Тетяна Михайлівна, кандидат технічних наук, викладач спецдисциплін.

Методичні вказівки з виконання курсового проєкту узгоджені на засіданні методичної комісії сфери обслуговування.

Протокол № 1 від 30 серпня 2024 року.

Голова методичної комісії сфери обслуговування

Ганна КОРБУТ

Узгоджено з гарантом ОПП «Виробництво харчової продукції»

Тетяна ВЕРСТЮК

Схвалено методичною радою ЧВКУ ДТЕУ

Протокол №1 від "02" вересня 2024 року

Голова методичної ради

Микола КИРИЛЮК

Загальний обсяг програми двадцять вісім сторінок.

ЗМІСТ

Вступ

1. Загальні положення.
2. Тематика курсових проєктів.
3. Структура курсового проєкту.
4. Порядок виконання курсового проєкту.
5. Оцінювання якості виконання курсового проєкту.
6. Рекомендовані тематичні напрямки курсового проєкту.
7. Рекомендована література (основна, допоміжна).
8. Додатки

ВСТУП

Курсовий проект з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» ставить за мету закріпити, поглибити та узагальнити знання з організації виробництва закладів ресторанного господарства.

Курсовий проект – це вид практичної роботи, що передбачає самостійне дослідження здобувачем освіти актуальних проблем і теоретичне їх викладення з метою закріплення, поглиблення та узагальнення знань, одержаних здобувачами освіти за час навчання та їх застосування до комплексного вирішення конкретного фахового завдання.

Під час виконання курсового проекту виконавець визначає найбільш доцільні з технічної та економічної точки зору технологічні процеси, визначає послідовність їх проведення та методи контролю, розраховує та обирає необхідне технологічне обладнання, інвентар, інструменти, проектує просторове розміщення обладнання і робочих місць в цехах, а також компоновку інших приміщень закладу ресторанного господарства.

Під час виконання курсового проекту здобувачі освіти набувають необхідних знань та навичок з організації виробництва закладів ресторанного господарства, розробки проектної документації, виконанню необхідних технологічних розрахунків.

Здобувачі повинні продемонструвати професійні вміння, а саме: проводити аналіз спеціальної літератури та інших джерел інформації щодо технологій виробництва харчових продуктів; організації виробництва та постачання; застосовувати технологічні поняття, визначення, терміни; аналізувати сутність та доцільність застосування тих чи інших технологічних операцій у виробництві харчових продуктів обраного асортименту; проводити розрахунки.

Дані методичні рекомендації створені на основі Положення про курсовий проект у Чернівецькому вищому комерційному училищі Державного торговельно-економічного університету».

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Курсовий проєкт з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» виконують здобувачі денної форми навчання відповідно до навчальних планів зі спеціальності 181 Харчові технології.

Курсовий проєкт є самостійною проєктно-розрахунковою роботою здобувача освіти, у процесі якої він одержує знання, вміння та навички у проведенні дослідних, проєктних, розрахункових та інших видів робіт, притаманних фаховому молодшому бакалавру із харчових технологій.

Метою курсового проєктування є систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних знань здобувачів освіти щодо обраної спеціальності, а також перевірка спроможності застосувати ці знання при постановці та вирішенні інженерно-технологічних, маркетингових, організаційних та проєктних задач, що розробляються у курсовому проєкті.

Основою для курсового проєктування є завдання, що формулюється керівником проєкту. У завданні вказуються тема проєкту, дати видачі, термін задачі закінченого проєкту, зміст курсового проєкту.

Затверджені завдання є строго індивідуальними та відповідають загальній тематиці курсових проєктів.

Курсовий проєкт складається з розрахунково-пояснювальної записки та графічної частини. У розрахунково-пояснювальній записці викладається зміст проєкту та розробляються техніко-економічне обґрунтування проєкту, технологічні розрахунки у вигляді пояснень, формул, розрахунків та таблиць, які застосовуються при визначенні різноманітних елементів проєкту (кількості споживачів, кількості сировини та напівфабрикатів, складського та технологічного обладнання, площ приміщень і т. і.), список використаної літератури, додатки.

Графічний матеріал виконується у вигляді креслення за форматом, умовними ознаками, шрифтом та масштабом, зі специфікацією відповідно до вимог діючих стандартів.

Курсовий проєкт повинен бути виконаний українською мовою. Розрахунково-пояснювальна записка з графічною частиною надається керівнику проєкту для перевірки, в тому числі на наявність академічного плагіату, і виставлення підсумкової оцінки.

2. ТЕМАТИКА КУРСОВИХ ПРОЄКТІВ

Курсовий проєкт – це робота, яка містить результати теоретичних узагальнень, аналітичних досліджень та виконується з фундаментальних або фахових навчальних дисциплін.

Здобувач самостійно вибирає тему курсового проєкту та узгоджує її з науковим керівником.

Основні етапи виконання курсового проєкту складаються з:

- вибору теми курсового проєкту і узгодження її з науковим керівником;
- складання та затвердження плану курсового проєкту;
- отримання завдання на курсовий проєкт;
- вивчення спеціальної літератури;

- збору вихідної інформації у діючих закладах ресторанного господарства;
- аналізу отриманих матеріалів і проведення досліджень;
- формування первинного тексту курсового проекту;
- консультування у керівника;
- формування остаточного тексту курсового проекту;
- виконання графічної частини проекту;
- оформлення проекту згідно з вимогами;
- індивідуальна перевірка проекту на плагіат;
- подання на рецензування керівникові;
- допущення до захисту проекту на основі перевірки плагіату.
- захист курсового проекту.

Тематику курсових проектів з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» складають проекти окремих виробничих цехів та/або приміщень для прийому та зберігання сировини закладів ресторанного господарства різного типу та/або торговельних приміщень закладу ресторанного господарства, відповідно до ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

До тематики курсових проектів включаються як загальнодоступні заклади ресторанного господарства, так і підприємства харчування при виробничих підприємствах, адміністративних установах та навчальних закладах. Завданням визначається лише тип закладу ресторанного господарства, його спеціалізація та приміщення (група приміщень) для проектування. Місце розміщення підприємства, його потужність (кількість місць у залах), спосіб організації роботи (з повним виробничим циклом або з неповним виробничим циклом, на напівфабрикатах), режим роботи, метод і форми обслуговування визначаються здобувачем освіти самостійно в розділі «Техніко-економічне обґрунтування». У якості завдання до курсового проекту допускається виносити як окремі заклади ресторанного господарства, так і їх поєднання, в тому числі комплекси закладів ресторанного господарства, майдани харчування тощо. Також завданнями курсових проектів можуть бути проекти спеціалізованих заготовочних цехів, спеціалізованого кондитерського цеху.

Курсові проекти, які не відповідають вищезазначеним вимогам, затвердженому плану, мають самостійні зміни у виборі об'єкта дослідження, до захисту не допускаються і повертаються здобувачу на доопрацювання.

Виконуючи курсовий проект, здобувач повинен отримувати консультації у викладача-керівника за графіком, призначеним методичною комісією.

Здобувачі, які порушили терміни подання курсового проекту до екзаменаційної сесії не допускаються.

На початку виконання курсового проекту здобувачі ознайомлюються із орієнтовною тематикою курсових проектів, яка щорічно оновлюється та затверджується на засіданні методичної комісії, обирають тему, виходячи з особливостей об'єкта дослідження.

Керівник допомагає здобувачеві уточнити мету і завдання курсового проєкту, визначити методику його виконання. Проте автором роботи є здобувач, він відповідає за правильність прийнятих організаційно-технологічних і технічних рішень. Проведення консультацій з курсового проєкту відбувається в терміни, передбачені навчальним планом.

Написання курсового проєкту дозволяє здобувачу розширити науковий простір знань, потребує вивчення та використання великої кількості періодичної та навчальної літератури.

Вивчення літературного матеріалу є важливим моментом у написанні курсового проєкту. Після вибору теми складається план роботи, але для цього необхідно підібрати літературу. Вивчення літератури – основний спосіб знайомства із сутністю проблеми, яка розглядається у курсовому проєкті.

Підбір літератури згідно з обраною темою курсового проєкту та його змістом необхідно починати із джерел, надрукованих у поточному та найближчих до нього роках, поступово переходячи до публікацій у попередні роки, що спрощує і скорочує час опрацювання літератури. Для опрацювання потрібно підбирати не тільки підручники і навчальні посібники, а й монографії, брошури, різні види нормативно-технічної документації, статті у періодичних виданнях, світову і закордонну літературу, інтернет-ресурси.

РОЗДІЛ 3. СТРУКТУРА КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

Після вивчення літературних джерел розробляється план курсового проєкту, який відображає зміст роботи у вигляді ключових питань. План узгоджується з керівником.

Кількість питань їх порядок та зміст визначаються залежно від теми курсового проєкту. Але в будь-якому випадку курсовий проєкт повинна мати таку структуру:

- титульний аркуш (додаток В);
- завдання (додаток Б);
- зміст (додаток А) ;
- перелік умовних позначень, символів, одиниць, скорочень і термінів (за необхідності);
- вступ;
- основна частина;
- заключення;
- список використаних джерел;
- додатки;
- графічні матеріали.

Вступ містить коротку характеристику теми проєкту, стан проблеми, що досліджується, перспективи її розвитку з урахуванням сучасних вимог, обґрунтовуються актуальність обраної теми, об'єкт дослідження, предмет дослідження, ставляться завдання, які передбачається вирішити.

Актуальність теми – це ступінь її значимості для теорії та практики в сучасних умовах при вирішенні конкретних проблем у межах об'єкта і предмета дослідження. Обґрунтування актуальності обраної теми не повинно

бути багатослівним, а має чітко висвітлювати її сучасні проблеми. Правильна постановка та ясне формулювання проблем дослідження часом має не менше значення, ніж їх вирішення.

Мета – є уявним, ідеальним образом, що передбачає результати діяльності, кінцевим висновком проєкту.

Мета проєкту повинна полягати у розв'язанні проблемної ситуації шляхом її аналізу і знаходженні нових закономірностей між економічними явищами.

Виходячи з мети проєкту визначаються завдання. Це, зазвичай, робиться у формі переліку (проаналізувати..., розробити..., узагальнити..., виявити..., довести..., запровадити..., показати..., виробити..., дослідити..., знайти..., вивчити..., визначити..., описати..., встановити..., з'ясувати..., вивести формулу..., дати рекомендації..., встановити взаємозв'язок..., зробити прогноз... та ін.). Формулювання завдань необхідно робити ретельно, оскільки опис їх розв'язання повинен скласти зміст розділів курсового проєкту. Це важливо також і тому, що заголовки розділів досить часто народжуються з формулювань завдань проєкту.

Об'єкт дослідження – це відносини, процес або явище, що породжують проблемну ситуацію і обираються для дослідження.

Предмет дослідження – певний аспект дослідження відносин, процесу або явища в межах обраного об'єкта. Під предметом дослідження розуміють те, що знаходиться в межах об'єкта і завжди співпадає з темою дослідження.

Об'єкт і предмет дослідження, як категорії наукового процесу, співвідносяться між собою як загальне і часткове.

Основна частина курсового проєкту складається, як правило, з трьох розділів, які, в свою чергу, поділяються на підрозділи. Його розділи та підрозділи повинні бути логічно пов'язані, а їх висвітлення – забезпечити розкриття змісту теми курсового проєкту. При виконанні курсового проєкту, здобувач повинен критично підійти до вивчення об'єкта дослідження.

Основна частина курсового проєкту обов'язково має містити огляд нормативно-правових актів, наукової та навчально-методичної літератури з обраної теми.

Основна частина роботи складається з теоретичної та проєктно-розрахункової частини. Загальний обсяг роботи повинен складатись з 25-35 сторінок комп'ютерного тексту формату А4.

У розділі техніко-економічне обґрунтування вказані вихідні матеріали, що визначають завдання проєктування, а разом із тим і найважливіші характеристики майбутнього підприємства. Техніко-економічне обґрунтування має містити конкретні дані, що підтверджують необхідність та доцільність проєктування підприємства у певному населеному пункті. Зокрема, у ньому слід дати характеристику району будівництва, його кліматичних та географічних умов, зазначити чисельність населення, контингент споживачів, наявність закладів ресторанного господарства, подати відомості про джерела постачання сировиною, напівфабрикатами, готовою

кулінарною продукцією, а також про забезпечення електроенергією, водою та газом.

У розрахунково-пояснювальній частині курсового проєкту наводиться: характеристика проєктованого підприємства; визначення виробничої програми цеху; призначення цеху або іншого приміщення; характеристика ліній приготування страв; графік реалізації страв; розрахунок та підбір холодильного, механічного, немеханічного, теплового устаткування; розрахунок чисельності працівників; заходи з охорони праці; організація цеху або приміщення; розрахунок площі цеху або приміщення.

Заклучення повинні бути логічним продовженням теоретичного і практичного та розрахункового матеріалів попередніх розділів. У висновках необхідно викласти основні пропозиції та результати розрахунку економічної ефективності розроблених заходів.

Список використаних джерел слід розміщувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. До списку використаних джерел рекомендується включати не менш ніж 15 найменувань.

Графічна частина проєкту повинна містити графічні зображення виконані за допомогою програмного забезпечення ArchiCAD, має включати план цеху або відповідного приміщення закладу ресторанного господарства та специфікацію устаткування.

РОЗДІЛ 4. ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

Виконання курсового проєкту охоплює такі етапи:

- 1) Ознайомлення з запропонованим базовим переліком рекомендованих тем курсових проєктів, вибір та затвердження теми для дослідження;
- 2) Добір та аналіз літератури за обраною темою, складання попереднього плану курсового проєкту з подальшим його коригуванням;
- 3) Написання та оформлення курсового проєкту згідно з вимогами;
- 4) Подання проєкту на перевірку керівнику;
- 5) Ознайомлення з зауваженнями викладача, виправлення помилок (за їх наявності), повторне подання курсового проєкту;
- 6) розроблення графічної частини курсового проєкту;
- б) захист курсового проєкту.

Вибір теми курсового проєкту здійснюється здобувачем самостійно або тема призначається керівником згідно з базовим переліком рекомендованої тематики проєктів.

Зазначений перелік не є вичерпним, здобувач може самостійно сформулювати тему курсового проєкту та з відповідним обґрунтуванням згодити її з науковим керівником і головою методичної комісії. При цьому обов'язковою умовою є актуальність запропонованої теми та її практичне значення.

Затвердження обраної теми курсового проєкту охоплює погодження теми з науковим керівником, закріплення її за здобувачем і затвердження головою методичної комісії. Коригування обраної теми може здійснюватися лише керівником курсового проєкту, а заміна обраної теми на іншу може

проводитися тільки з дозволу керівника та за наявності підстав для нього. Важливим на даному етапі виконання курсового проєкту є розробка попереднього плану дослідження з наступним його коригуванням.

Написання та оформлення курсового проєкту складається з систематизування та узагальнення інформації, яка зібрана в ході аналізу нормативно-правових документів та літературних джерел з обраної тематики. За необхідності збирається та аналізується додаткова інформація. В ході написання курсового проєкту здобувач класифікує та узагальнює теоретичні результати свого дослідження, робить відповідні розрахунки, розробляє відповідні рекомендації та формулює висновки. Обов'язковою складовою курсового проєкту є додатки та графічні матеріали.

Завершується цей етап дослідження оформленням курсового проєкту відповідно до вимог. Вимоги до оформлення курсового проєкту наведені у ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення». Оформлення списку використаних джерел курсового проєкту здійснюється згідно з ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» (додаток Г).

Подання проєкту на перевірку викладачу здійснюється здобувачем відповідно до графіка захисту курсових проєктів але не пізніше ніж за 15 діб до захисту. До перевірки приймається проєкти, виконані та оформлені згідно з вимогами. За результатами перевірки керівником готується висновок, де вказуються всі зауваження щодо змісту, структури та оформлення проєкту й зазначається її попередня оцінка.

Додатково проводиться перевірка на дотримання здобувачем академічної доброчесності за допомогою безкоштовних он-лайн сервісів.

У разі позитивного висновку керівника курсовий проєкт допускається до захисту. Ознайомлення з зауваженнями викладача, виправлення помилок (за їх наявності), повторне подання курсового проєкту. Якщо поданий на перевірку проєкт потребує виправлень, уточнень і не може бути допущена до захисту, її повертають безпосередньо здобувачеві на доопрацювання. Повторно після доопрацювання курсовий проєкт подається на перевірку обов'язково з первісним висновком керівника.

До захисту курсового проєкту здобувач повинен підготувати коротку доповідь щодо мети, змісту і результатів дослідження, обґрунтувати висновки і пропозиції, а також презентацію. Якщо в рецензії керівника містяться зауваження та вказуються недоліки виконаного проєкту, необхідно дати відповіді на зауваження керівника та виправити недоліки.

Захист курсового проєкту відбувається за затвердженим графіком у присутності комісії. У процесі захисту проєкту здобувач коротко (7-10 хвилин) повідомляє основні положення та результати дослідження, дає пояснення по суті зауважень, відповідає на запитання комісії.

Процедура захисту дозволяє виявити, наскільки глибоко здобувачем було проведено дослідження, дає можливість визначити рівень обґрунтованості рекомендацій та висновків.

За підсумками захисту комісією після обговорення рівня виконання та захисту курсового проєкту виставляється остаточна оцінка. Оцінка курсового проєкту здійснюється з урахуванням повноти розкриття досліджуваної проблеми, обґрунтованості висновків і пропозицій, оформлення результатів дослідження, повноти та точності відповідей здобувача на запитання.

РОЗДІЛ 5. ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКОНАННЯ КУРСОВИХ ПРОЄКТІВ

Під час виконання курсового проєкту здобувач демонструє: вміння логічно та аргументовано викладати матеріал, коректно використовувати аналітичні, статистичні, математичні та інші методи наукового дослідження, проводити експерименти; володіння навичками узагальнення, формулювання висновків; вміння працювати з літературними джерелами.

Критеріями оцінювання курсового проєкту є:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання плану і теми роботи в цілому;
- рівень розв'язання сформульованих завдань і досягнення поставленої мети дослідження;
- рівень наукового обґрунтування результатів проведеного дослідження;
- ступінь самостійності проведення дослідження та наявність власних міркувань, узагальнень, висновків, результатів;
- широта та доцільність застосування методичного апарату дослідження;
- науковість стилю викладення;
- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок, а також рівень грамотності викладення матеріалів дослідження;
- правильне оформлення роботи відповідно до встановлених вимог.

Курсовий проєкт, який має невідповідності у формулюванні теми, назві підприємства (організації), за матеріалами якого виконано дослідження, не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, дотримання затвердженого плану, не містить матеріалів дослідження реального сектора економіки / підприємства / організації за обраною темою і обґрунтованих пропозицій, виконана з порушенням затвердженого графіку підготовки курсового проєкту, а також не має відгуку наукового керівника, зовнішньої рецензії (відгуку), до захисту не допускається.

Комісія оцінює рівень якості презентації основних результатів досліджень та відповідей на запитання під час захисту курсового проєкту – уміння стисло і чітко викласти результати дослідження, аргументовано відповісти на поставлені запитання, якісно презентувати результати дослідження.

При оцінюванні курсового проєкту враховує не лише якість самого наукового дослідження, його наукову новизну, практичну значущість, вміння захистити сформульовані положення та висновки, але і його оформлення відповідно до встановлених вимог (таблиця 1).

Таблиця 1

Параметри та критерії оцінювання курсового проєкту

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
Оцінка якості курсового проєкту		
1. Відповідність змісту курсового проєкту темі та затвердженому плану	0-5	0-1 – зміст жодного з розділі курсового проєкту не відповідає затвердженому плану
		2 – зміст одного розділу курсового проєкту відповідає затвердженому плану
		3-4 – зміст двох розділі курсового проєкту відповідає затвердженому плану
		5 – зміст усіх розділі курсового проєкту відповідає затвердженому плану
2. Ступінь розкриття теоретичних аспектів проблеми, обраної для дослідження, та коректність використання понятійного апарату	0-5	0-1 – понятійний апарат не сформовано; теоретичні аспекти проблеми не розкриті, розрахунки невірні
		2 – понятійний апарат сформовано, але теоретичні аспекти проблеми не розкриті, розрахунки невірні
		3-4 – понятійний апарат сформовано, теоретичні аспекти проблеми розкриті частково, розрахунки вірні
		5 – понятійний апарат сформовано, теоретичні аспекти проблеми розкриті, розрахунки вірні
3. Наявність критичних співставлень та узагальнень різних	0-5	0-1 – критичні співставлення та узагальнення відсутні

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
підходів до постановки та розв'язання питання		2-3 – критичні співставлення наявні, але узагальнення відсутні або некоректні
		4-5 – критичні співставлення наявні та супроводжені коректними узагальненнями
4. Ступінь використання фактологічного матеріалу; висвітлення особливостей прояву та розв'язання досліджуваного питання у практиці вітчизняних підприємств	0-5	0-2 – фактологічний матеріал не використаний
		3 – залучений фактологічний матеріал, особливості прояву та розв'язання проблеми на вітчизняних підприємствах не висвітлені
		4-5 – залучений фактологічний матеріал, досвід вітчизняних підприємств висвітлений
5. Обсяг та адекватність використаних при написанні роботи першоджерел та дотримання етики посилань	0-5	0-2 – залучені матеріали лише навчальних підручників та посібників (до 10 джерел), етика посилань не дотримана
		3 – залучені матеріали навчальних підручників та посібників, періодичних видань (11-15 джерел), етика посилань дотримана частково

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
		4-5 – залучені матеріали навчальних підручників та посібників, монографій, статистичних збірників та довідників, періодичних видань та мережі Internet (більше 15 джерел), етика посилань дотримана
6. Відповідність оформлення курсового проєкту встановленим вимогам	0-5	0-2 – текст курсового проєкту оформлено з суттєвими порушеннями встановлених вимог
		3-4 – текст курсового проєкту оформлено з незначними порушеннями встановлених вимог
		5 – текст курсового проєкту оформлено у відповідності до встановлених вимог
Оцінювання захисту курсового проєкту		
1. Вміння чітко та стисло викласти основні результати дослідження	0-5	0-2 – здобувач неспроможний чітко та стисло викласти основні результати дослідження
		3-4 – здобувач невпорядковано викладає основні результати дослідження
		5 – здобувач спроможний чітко та стисло викласти основні результати дослідження
2. Використання роздаткового	0-5	0-2 – роздатковий ілюстративний матеріал не використано

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
ілюстративного матеріалу		3-5 – доповідь супроводжена роздатковим ілюстративним матеріалом
3. Повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання	0-5	0-2 – здобувач неспроможний надати відповіді на поставлені питання
		3-4 – здобувач надає неповні, поверхові, необґрунтовані відповіді на поставлені питання
		4-5 – здобувач надає повні, глибокі, обґрунтовані відповіді на поставлені питання

Остаточне оцінювання рівня виконання, презентації та захисту курсового проєкту здійснюється за 5-бальною шкалою, що враховує:

1) попереднє оцінювання якості курсового проєкту науковим керівником;

2) оцінювання захисту курсового проєкту.

Таблиця 2

Критерії оцінювання знань здобувачів

Визначення	За національною шкалою
Відмінно – відмінне виконання роботи або відповідь без помилок	5
Добре – взагалі правильна робота, відповідь з кількома незначними помилками (до 10%)	4
Задовільно – непогано, але з певною кількістю помилок, які не заважають достатньо повному висвітленню питання, відповіді (до 25%)	3
Незадовільно – потрібно доопрацювати матеріал для отримання позитивної оцінки	2
Незадовільно – необхідна подальша робота для отримання позитивної оцінки	1

Рішення щодо оцінки курсового проєкту оголошується в той самий день, після чого оцінка записується на титульному аркуші курсового проєкту та проставляється в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача.

Здобувач, який не був допущений до захисту курсового проєкту або без поважної причини вчасно не подав курсовий проєкт / не з'явився на захист у визначений термін, не допускається до складання екзамену з навчальної дисципліни на сесії.

РОЗДІЛ 6. РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМКИ КУРСОВИХ ПРОЄКТІВ

Тематика курсових проєктів з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» для здобувачів спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідає запланованим результатам навчання, наведеним у робочій програмі навчальної дисципліни та містить такі теми:

1. Холодний цех кафе загального типу на 70 посадкових місць.
2. Гарячий цех кафе загального типу на 70 посадкових місць.
3. Овочевий цех кафе загального типу на 70 посадкових місць.
4. М'ясо-рибний цех кафе загального типу на 70 посадкових місць.
5. Заготівельний цех кафе загального типу на 70 посадкових місць.
6. Торговельна група приміщень кафе загального типу на 70 посадкових місць.
7. Холодний цех їдальні на 160 посадкових місць.
8. Гарячий цех їдальні на 160 посадкових місць.
9. Овочевий цех їдальні на 160 посадкових місць.
10. М'ясо-рибний цех їдальні на 160 посадкових місць.
11. Заготівельний цех їдальні на 160 посадкових місць.
12. Торгова група приміщень їдальні на 160 посадкових місць.
13. Холодний цех ресторану молдавської кухні на 120 посадкових місць.
14. Гарячий цех ресторану молдавської кухні на 120 посадкових місць.
15. Овочевий цех ресторану молдавської кухні на 120 посадкових місць.
16. М'ясо-рибний цех ресторану молдавської кухні на 120 посадкових місць.
17. Заготівельний цех ресторану молдавської кухні на 120 посадкових місць.
18. Торгова група приміщень ресторану молдавської кухні на 120 посадкових місць.
19. Гарячий цех ресторану грузинської кухні на 160 посадкових місць.
20. Холодний цех ресторану грузинської кухні на 160 посадкових місць.

21. Овочевий цех ресторану грузинської кухні на 160 посадкових місць.
22. М'ясо-рибний цех ресторану грузинської кухні на 160 посадкових місць.
23. Заготівельний цех ресторану грузинської кухні на 160 посадкових місць.
24. Торгова група приміщень ресторану грузинської кухні на 160 посадкових місць.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти:

1. Господарський кодекс України. URL :<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text> .
2. Кодекс законів про працю України. URL :<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text> .
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.93, № 3682-ХІІ (зі змінами). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
5. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
6. ДСТУ ISO 9004:2018. Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху (ISO 9004:2018, IDT) Чинний з 01.01.2020. К.: ДП «УкрНДНЦ». 2019. 31 с.
7. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 03.01.2003 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

Основний:

8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства 3-е видання. К.: ЦУЛ, 2019. 280 с.
9. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В.О. Губеня та ін.: навч. посібн. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
10. Томишин_Лелекач М. М., Канчі В. В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. Навч. посібник. Уж.: Видавництво В. Подяка, 2002. 192 с.
11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розроб. уклад. О. В. Шалимінов. Київ : Арій, 2016. 992 с.
12. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу : навч. посіб. /О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб'яков; Держ.

вищ. навч. закл. «Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т». Херсон: Олді плюс, 2021. 60 с.

13. Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку: для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку та закладів сфери соціального захисту / А. А. Мазаракі, Н. В. Притульська, М. П. Гуліч та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі; Держ. торг.-екон. ун-т, Нац.акад. медичних наук України, ДУ «Ін-т громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва НАМН України». Київ: КНТЕУ, 2022. - 672 с.

14. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000 – 848 с.

15. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2018. 408 с.

16. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. посібник. 2-ге вид., доп. Київ: ПрофКнига, 2023. 340 с. Інжиніринг у іресторанному бізнесі : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова, А.М. Куц, І.Л. Корецька, А.О. Кузьмін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с.

Додатковий:

17. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі : навчальний посібник-практикум / В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, М.Л. Серік, Л.І. Сєногонова. Х. : Світ Книг, 2020. 224 с.

18. Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 336 с.

Інтернет-ресурси:

19. Верховна рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. Законодавство. URL : <https://www.rada.gov.ua/news/zak>.

20. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП «Укрметртестстандарт». Каталог НД on-line. URL : http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3731&Itemid=139&lang=uk.

21. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів

Додатки

Додаток А

Орієнтовний план курсового проєкту на тему Гарячий цех кафе загального типу на 70 посадкових місць.

1. Вступ.
2. Техніко-економічне обґрунтування.
3. Розрахунково-пояснювальна частина.
 - 3.1. Характеристика проєктованого підприємства.
 - 3.2. Визначення виробничої програми підприємства.
 - 3.3. Характеристика гарячого цеху, режим роботи.
 - 3.4. Складання виробничої програми та розрахунок сировини.
 - 3.5. Лінії приготування страв.
 - 3.6. Графік реалізації страв.
 - 3.7. Розрахунок та підбір варильного устаткування.
 - 3.8. Розрахунок та підбір смажильного устаткування
 - 3.9. Підбір механічного та холодильного устаткування.
 - 3.10. Розрахунок чисельності працівників.
 - 3.11. Розрахунок немеханічного устаткування.
 - 3.12. Заходи з охорони праці.
 - 3.13. Розрахунок площі цеху.
 - 3.14. Організація праці в цеху.
4. Заключення.
5. Література.
6. Додатки.
7. Графічна частина.

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІВЕЦЬКЕ ВИЩЕ КОМЕРЦІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Спеціальність 181
«Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виховної роботи
_____ Тетяна ВЕРСТЮК
“ _____ ” _____ 2024 року

ЗАВДАННЯ

на курсовий проєкт з дисципліни
„Організація виробництва в закладах ресторанного господарства”
Студентці курсу _____ групи _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема проєкту Кафе загального типу «Prima» на 70 посадкових місць
(гарячий цех)

Вихідні дані Проект гарячого цеху

Зміст пояснювальної записки

1. Вступ.
2. Техніко-економічне обґрунтування.
3. Розрахунково-пояснювальна частина.
 - 3.1. Характеристика проєктованого підприємства.
 - 3.2. Визначення виробничої програми підприємства.
 - 3.3. Характеристика гарячого цеху, режим роботи.
 - 3.4. Складання виробничої програми та розрахунок сировини.
 - 3.5. Лінії приготування страв.
 - 3.6. Графік реалізації страв.
 - 3.7. Розрахунок та підбір варильного устаткування.
 - 3.8. Розрахунок та підбір смажильного устаткування
 - 3.9. Підбір механічного та холодильного устаткування.
 - 3.10. Розрахунок чисельності працівників.
 - 3.11. Розрахунок немеханічного устаткування.
 - 3.12. Заходи з охорони праці.
 - 3.13. Розрахунок площі цеху.
 - 3.14. Організація праці в цеху.
4. Заключення.

5. Література.

6. Графічна частина.

Дата видачі завдання « ___ » _____ 2024 р.

Керівник курсового проекту _____ Тетяна МАРУСЯК
(підпис, прізвище, ініціали)

Завдання до виконання прийняв « ___ »

_____ 20__ р _____

(підпис, прізвище, ініціали)

Розглянуто на засіданні методичної комісії сфери обслуговування.

Протокол № __ від « __ » _____ 2024р.

Титульний аркуш

Чернівецьке вище комерційне училище
Державного торговельно-економічного університету
Методична комісія сфери обслуговування

КУРСОВИЙ ПРОЄКТ

**з освітнього компонента «Організація виробництва в закладах
ресторанного господарства»**

на тему: _____

здобувача освіти __ курсу, групи _____
напряму підготовки 18
спеціальності 181
ОПП «Виробництво харчової продукції»

(ПІБ здобувача)

Керівник _____

Національна шкала _____

Члени комісії _____

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ОСНОВНОГО ТЕКСТУ ТА ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

У процесі підготовки курсового проекту слід застосувати методичні й технічні прийоми наукової роботи.

Курсовий проект подається у надрукованому за допомогою комп'ютера вигляді. Робота має бути надрукована на одній стороні стандартного аркуша білого паперу формату А4 (210 x 297 мм). При цьому бажано використовувати наступні **параметри комп'ютерного друку**: міжрядковий інтервал – 1,5; шрифт – Times New Roman з 14 кеглем. При оформленні таблиць дозволяється використовувати одинарний інтервал, а шапки таблиць та дані можна виконувати меншим шрифтом за розміром, але не менше, ніж 10 кеглем.

Текст курсового проекту розміщується на аркуші з дотриманням таких **розмірів полів**: з лівого боку – не менш за 25 мм, з правого – не менш за 15 мм, зверху – не менш за 20 мм, знизу – не менш за 20 мм.

Текст основної частини курсового проекту поділяють на розділи та підрозділи (параграфи). Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ЗАКЛЮЧЕННЯ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами по центру сторінки. Заголовки підрозділів (параграфів) друкують з абзацу маленькими літерами (крім першої великої). **Крапку в кінці заголовків не ставлять**. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Відстань між заголовком та текстом повинна дорівнювати одному рядку.

Кожну структурну частину курсового проекту (вступ, розділи, заключення, список використаних джерел) треба починати з нової сторінки.

Нумерація сторінок, розділів, підрозділів, додатків, рисунків, таблиць подають *арабськими цифрами* без знака №. «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ЗАКЛЮЧЕННЯ» та «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ» не нумеруються.

Номер розділу ставлять після слова «РОЗДІЛ», без крапки, а потім друкують заголовок розділу.

Підрозділи нумеруються арабськими цифрами в межах кожного розділу.

Номер підрозділу складається із номера підрозділу і номера параграфу, розділених крапкою, наприклад: 1.2 (другий підрозділ першого розділу). Потім у тому ж рядку йде заголовок.

Нумерація сторінок курсового проекту має бути наскрізною, включаючи ілюстрації і проставляється в правому верхньому куті аркуша без крапки. **Першою сторінкою є титульний аркуш**, який входить до загальної нумерації сторінок. Нумерація проставляється, починаючи зі «ВСТУПУ» і закінчується останнім листком роботи.

Ілюстрації виконуються за допомогою комп'ютера. Вони повинні мати назву, яку розміщують під ілюстрацією після номера ілюстрації. Ілюстрації позначають словом «Рис. ».

Ілюстрації (схеми, графіки, рисунки, тощо) у курсовому проекті необхідно подавати безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або

на наступній сторінці. Ілюстрації, які розміщені на окремих сторінках роботи, включають до загальної нумерації сторінок.

Усі ілюстрації (графіки, схеми) іменуються рисунками, які нумеруються послідовно у межах розділу арабськими цифрами, за винятком ілюстрацій в додатках. Номер рисунку складається із номера розділу та порядкового номера рисунку, розділених крапкою, наприклад: Рис. 2.3 (третій рисунок другого розділу). Номер та назва рисунку розміщується під відповідним рисунком по центру. Наприклад, другий рисунок третього розділу: Рис.3.2.
.....

Цифровий і текстовий матеріал бажано подавати у формі таблиць та рисунків.

Ілюстрації слід наводити безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації, розміщені на окремих сторінках проєкту, включають до загальної нумерації сторінок. Ілюстрацію, розміри якої більше формату А4, рекомендується розміщувати у додатках. За потреби, ілюстрації доповнюють або поясненнями, або коментарем.

Цифровий матеріал у роботі необхідно подавати у вигляді таблиці. Таблиця має мати назву та номер. Нумерують таблиці послідовно суцільною нумерацією в межах розділу арабськими цифрами (за винятком таблиць, що наводяться у додатках). Номер таблиці складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, відокремлених між собою крапкою. У правому верхньому куті над заголовком таблиці курсивом вказують «Таблиця» та її номер. У наступному рядку, по центру, вказують назву таблиці (жирним шрифтом малими літерами (крім першої великої)). Назва має бути стислою і відбивати зміст таблиці.

Наприклад:

Таблиця 1.2

Назва таблиці

Заголовок графи	Заголовок графи	Заголовок графи	Заголовок графи	
			підзаголовок графи	підзаголовок графи
Заголовок рядка				
....				

Таблицю бажано розміщувати на одній сторінці.

При перенесенні частини таблиці на іншу сторінку у верхньому правому куті вказується «Продовження табл. 1.2» або «Закінчення табл. 1.2» Крім того, верхній рядок таблиці має містити заголовки стовпців.

При поділі таблиці на частини допускається її шапку або заголовки рядків замінити відповідно номерами граф чи рядків, нумеруючи їх арабськими цифрами у першій частині таблиці.

Потрібно уникати повторів тематичного заголовка у заголовках граф.

Лаконичності потребують і назви заголовків рядків. Слова, що повторюються, слід виносити до узагальнюючих заголовків, об'єднувальних рубрик.

Заголовки граф таблиці починають з великої літери, а підзаголовки з малої, якщо вони складають одне речення з заголовком. Підзаголовки, що мають самостійне значення, пишуть з великої літери. В кінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять. Заголовки і підзаголовки граф вказують в однині.

Посилання на таблиці вказують скорочено, наприклад, «... подано в табл. 1.2.» (друга таблиця першого розділу).

У таблиці слід обов'язково зазначати одиницю виміру (відповідно до стандартів); числові величини повинні мати однакову кількість десяткових знаків.

Якщо цифрові або інші дані в будь-якому рядку таблиці не наводяться, то в ньому ставиться прочерк (-).

Формули, нумерують у межах розділу арабськими цифрами. Номер формули складається з номера розділу та порядкового номера формули в розділі, відокремлених крапкою. Номери формул пишуть біля правого поля сторінки на рівні відповідної формули у круглих дужках, наприклад: (2.1) (перша формула другого розділу). Посилання на формули зазначають порядковим номером формули в дужках, наприклад: «... у формулі (2.1)». Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів формули наводять під нею в тій послідовності, в якій вони подані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта записують з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки.

Кожна формула відокремлюється від тексту одним вільним рядком. Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його слід перенести після знаків: (=), (+), (-), (x), (÷).

Формули та рівняння виконуються у формульному редакторі Microsoft Equation 3.0 або MathType 4.0 Equation, розташовуються безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються, посередині рядка.

Вище і нижче формули повинно бути залишено не менше одного вільного рядка.

Посилання. Якщо у тексті курсового проекту наведено цитати, статистичні дані, запозичений матеріал та ін., необхідно зробити посилання на першоджерела інформації згідно ДСТУ 8302:2015. Посилання на літературні джерела слід зазначати після відповідного абзацу тексту курсового проекту у квадратних дужках (позатекстове бібліографічне посилання). Наприклад, [12] чи [12, с. 58] означає: 12 – порядковий номер джерела, позначеного у списку використаних джерел, 58 – сторінка з цього джерела.

Посилання на ілюстрації, формули, таблиці курсового проекту, додатки вказують їх порядковими номерами. Наприклад: рис.2.2, формула (3.3), табл. 3.1.

У повторних посиланнях на ілюстрації і таблиці вказують скорочено слово «дивися», наприклад: «див. табл. 1.1».

Список використаних джерел. Список використаних джерел – елемент бібліографічного апарату, який містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків.

Бібліографічний опис оформлюється згідно з Національним стандартом України «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. ДСТУ 8302:2015».

Джерела, що використані для написання наукових робіт, слід розміщувати по мірі посилання у роботі. До списку літератури включаються всі публікації вітчизняних і зарубіжних авторів, на які є посилання в роботі. Джерела вказуються тією мовою, якою вони видані. Неприпустимим є переклад російських видань українською мовою. Не допускаються літературні джерела російських видань та російською мовою.

Література іноземними мовами наводиться в кінці списку використаної літератури. Відомості про джерела, що включені до списку, подаються згідно з вимогами державного стандарту з обов'язковим наведенням назв праць.

Додатки оформлюються як продовження курсового проекту і розміщуються в порядку посилань у тексті. Додаток повинен мати заголовок, надрукований малими літерами з першої великої літери симетрично до тексту сторінки. З правого боку рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток» і поряд – велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь. Наприклад, Додаток А, Додаток Б тощо.

Єдиний додаток позначається як Додаток А.

Ілюстрації, таблиці і формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А.1) – перша формула додатка А. __

Весь основний текст курсового проекту розміщується у рамці.

Графічні матеріали є обов'язковою складовою курсового проекту. Графічна частина виконується засобами комп'ютерної програми ArchiCAD в масштабі 1:50 або 1:25 та друкується на листі формату А3.

На кресленні показується план цеху або складських приміщень з розміщенням обладнання.

Формат листа визначається розмірами зовнішньої рамки (виконаної тонкою лінією). На відстані 5 мм від зовнішньої рамки наноситься лінія рамки, виконаної суцільною лінією. З лівого боку – боку зшивання – лінія рамки проводиться на відстані 20 мм від зовнішньої рамки. У правому нижньому кутку для розміщення основного напису викреслюється прямокутник, що спирається на лінії рамки креслення, розміром 55×185 мм (рис 1.).

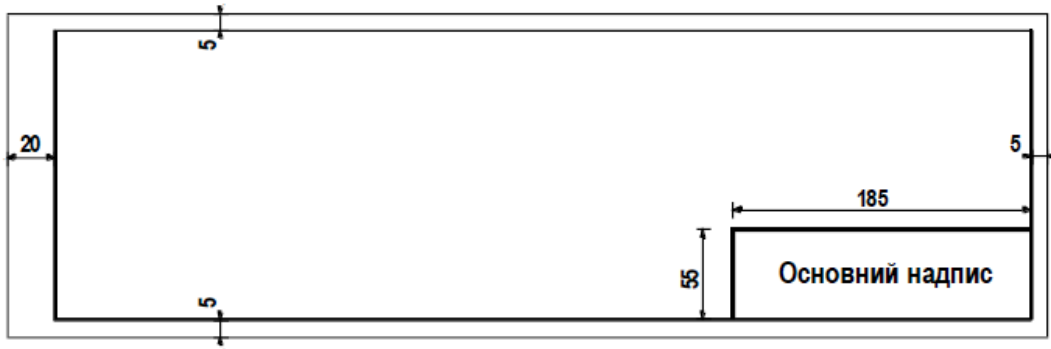


Рис. 1. Оформлення поля креслення

Для креслень передбачений основний напис і додаткові графи до неї.
(рис 2.).

185														
10 10 10 10 15 10						①	Шифр групи		Рік виконання		Курсовий проект		Пояснювальна записка	
⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰						②								
18	Зм.	Кільк.	Лист	Надок	Підпис	Дата	③				Літ	Лист	Листів	
Розробив	Керівник	⑧	⑨	⑩	⑪	④					⑤	⑥		
⑱						⑲						⑦		
Затвердив						⑱						⑦		
65						70						15	15	20

Рис. 2. Форма для заповнення основного напису першого листа креслень

У графах основного напису вказують:

У графі (1) – позначення документу;

(2) – найменування теми курсового проекту;

(3) – місткість закладу;

(4) – література;

(5) – порядок номера листа;

(6) – загальна кількість листів;

(7) – найменування організації, що розробила документ;

(8) – характер роботи (розробив, керівник, затвердив);

(9-11) – прізвище, підпис та дата підписання;

(12-17) – графи таблиць змін;

(18) – найменування креслення.